

MODÈLE D'OFFRE D'EMPLOI · HÔTELLERIE-RESTAURATION

Commis de cuisine

Personnalisez les éléments entre [crochets] puis diffusez l'offre.

Qui sommes-nous ?

[Nom de l'établissement] est [un restaurant / une brasserie / un hôtel / une chaîne] situé(e) à [Ville], proposant [type de cuisine / de prestations] à [XX] couverts / chambres. Notre équipe de [XX] personnes partage une conviction : [valeur clé : produits frais, accueil, convivialité...]. [Éléments différenciants...]

Vos missions

Aux côtés du chef et des cuisiniers, vous :

- Préparez les légumes, viandes, poissons et ingrédients de base
- Participez à la mise en place des postes
- Assistez les cuisiniers pendant le service
- Respectez les règles d'hygiène et de sécurité (HACCP)
- Rangez les marchandises et participez au contrôle des stocks
- Entretenez votre poste de travail et le matériel

Votre profil

- CAP Cuisine ou formation en cours ; débutant(e)s motivé(e)s bienvenu(e)s
- Envie d'apprendre et de progresser
- Rigueur, rapidité et propreté
- Esprit d'équipe et résistance au rythme

Ce que nous vous proposons

- Rémunération selon la convention HCR : [taux horaire / fixe] + [pourboires, primes]
- Contrat [CDI / CDD / saisonnier], [temps plein / partiel], [coupures / service continu], [X] jours de repos
- Formation par le chef et évolution vers cuisinier(ère)
- [Avantages : repas fournis, mutuelle, logement (saisonniers), tenue fournie...]